L'hirondelle
RESTAURANT

« Menu Dîner de Noël »

Servi le 24 décembre au dîner

160 € en 6 Séquences, par personne (Hors Boissons)

Prémices

Foie gras de la ferme du Puntoun &
Vinaigrette à la Groseille

Crevettes du Grau du Roi au Butternut & Mandarine

Rouget de Méditerranée à la flamme & Butternut à la feuille
de Tagète, Jus d'arêtes infusé au Vinaigre de Passion

Filet de Pigeon et Farce aux abattis
& Jus de Pigeon au Vinaigre de Myrtille

Brillat-Savarin Truffé & Salade de Jeunes Pousses aux noix

Fraîcheur de Kiwi au Fenouil confit & Sorbet Anisé

Fin Sucrée

Pour toute réservation de plus de 6 convives, un menu unique pour l'ensemble de la table vous sera demandé. Taxes et services compris. Prix nets en €uro.
Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express. **Nous ne prenons plus les chèques.**
Toutes nos viandes sont d'origine française. Tout est fait maison en fonction des saisons.